

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19)世界知的所有権機関  
国際事務局



(43)国際公開日  
2005年10月13日 (13.10.2005)

PCT

(10)国際公開番号  
WO 2005/094850 A1

(51)国際特許分類: A61K 35/20, A23L 1/30, 1/305, A61K 35/74, A61P 31/04  
(43)国際公開番号: PCT/JP2005/006253  
(21)国際出願番号:  
(22)国際出願日: 2005年3月31日 (31.03.2005)  
(25)国際出願の言語: 日本語  
(26)国際公開の言語: 日本語  
(30)優先権データ: 特願2004-107031 2004年3月31日 (31.03.2004) JP

(74)代理人: 清水 初志, 外(SHIMIZU, Hatsushi et al); 〒3000847 茨城県土浦市卸町1-1-1 関鉄つくばビル6階 [banki] (JP).

(71)出願人(米国を除く全ての指定国について): 明治乳業株式会社 (MEIJI DAIRIES CORPORATION) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂1丁目2番1号 Tokyo (JP).  
(72)発明者; および  
(75)発明者/出願人(米国についてのみ): 久々枝(KUME, Hisae) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 明治乳業株式会社研究本部内 Kanagawa (JP). 佐々木一 (SASAKI, Hajime) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 明治乳業株式会社研究本部内 Kanagawa (JP).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の言語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと言語のガイドスノート」を参照。

(54)Title: ANTIBACTERIAL COMPOSITION

(54)発明の名称: 抗菌性組成物

(57)Abstract: It is intended to prevent contamination with the use of a food. As a candidate food, attention is given to an acidic fluid food which comprises an antibacterial fluid food having been acidified by adding a fermented milk product as a protein source. The antibacterial function of the acidic fluid food is compared with the antibacterial functions of the fermented milk product employed as the starting material and a neutral fluid food. Although it has been already known that fermented milk such as yogurt has an antibacterial function, the above-described acidic fluid food unexpectedly shows a stronger antibacterial function than the fermented milk product employed as the starting material on gram-positive bacteria such as MRSA which are important from the viewpoint of public health.

(57)要約: 食物による感染防御の実現を目指した。候補食物として、抗菌力を有する流動食によりタンパク質源として発酵乳製品を含むために酸性となっている酸性流動食に着目した。該酸性流動食の抗菌性について、原料の発酵乳製品および中性の流動食の抗菌性と比較検討した。ヨーグルトなどの発酵乳に抗菌作用があることは既に知られているが、予想外なことに、該酸性流動食はMRSA等の公衆衛生上重要なグラム陽性菌に対し、原料である発酵乳製品よりも強い抗菌作用を示した。

WO 2005/094850 A1